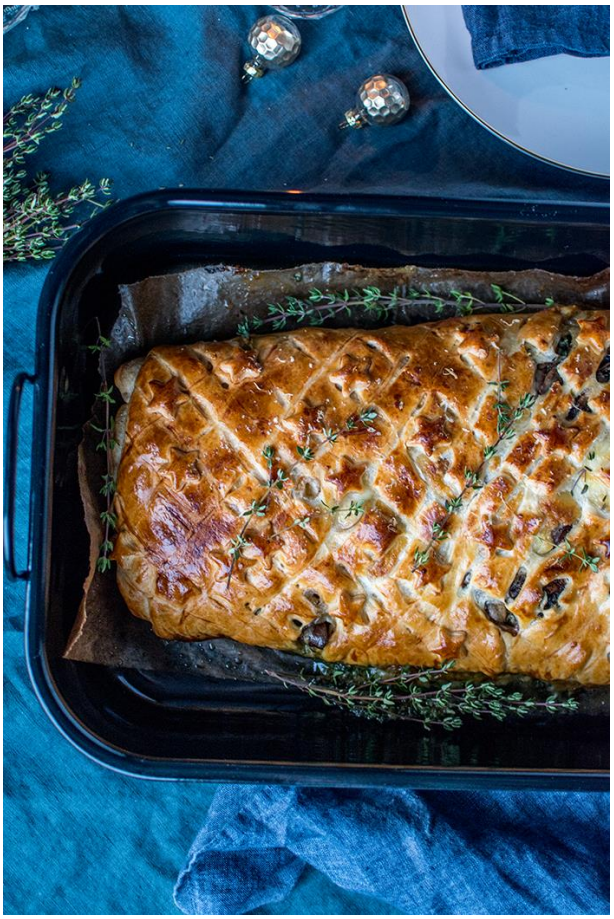
Lachs-Wellington mit Spinat



Einkaufsliste:

2 Pck. Blätterteig
800 g Wildlachsfilet (ohne Haut)
2 EL Olivenöl
200 g Champignons
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
300 g Creme Fraiche
2 EL Mehl
200 g frischen Spinat
1 EL Butter
1 TL Salz
Prise Muskat
Pfeffer nach Belieben
Etwas Basilikum und Oregano
1 Eigelb
1 EL Milch
Etwas Parmesan

So wird's gemacht:

1. Am Vortag Zwiebeln hacken und auf zwei Schüssel verteilen. Pilze in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln, eine Knoblauchzehe und Pilze darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Einen Esslöffel Creme Fraiche hinzufügen und mit Rosmarin, Pfeffer und Salz abschmecken. Abkühlen lassen.
2. In einer zweiten Pfanne die restlichen Zwiebeln und eine Knoblauchzehe anschwitzen. Spinat und Creme Fraiche hinzufügen. Kurz dünsten und abkühlen lassen.
3. Vom Blätterteig einen Streifen abschneiden und daraus Sterne o.ä. zur Dekoration ausstechen. Die restlichen Blätterteige der Länge nach zwei Zentimeter übereinanderlegen und leicht ausrollen. Den Lachs in die Mitte legen, Pilze und Spinat auf dem Lachs verteilen und die Teigränder überschlagen.
4. Oberhalb einschneiden. Eigelb und Milch verquirlen und den kompletten Teig einpinseln. Mit Parmesan bestreuen.
5. Backofen auf 180 °Ober- und Unterhitze vorheizen und 40-50 Minuten backen.

© Das Knusperstübchen